



## Mosselsoep uit Dijon

**2 personen**

minder | meer dan 30 minuten

*Bourgondisch eten uit de voormalige hoofdstad van het hertogdom Bourgondië. Ook al ligt het niet aan zee, zij wisten wel waar Abraham de mosterd haalde en ze waren ook niet vies van vis.*

### DIT HEB JE NODIG:

- 12 gekookte mosselen
- ½ uitje
- ½ teentje knoflook
- ½ venkelknolletje
- 15 g boter
- ¼ el mosterd
- 750 ml visbouillon (van tablet)
- 50 ml crème fraîche
- 1 el aardappelzetmeel
- peper en zout



### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui, de knoflook en de venkel in zeer kleine stukjes.
2. Houd het venkelgroen apart voor de garnering.
3. Smelt de boter in een diepe pan en bak hierin de ui met de knoflook en venkel glazig in ca. 5 minuten.
4. Voeg de mosterd toe en bak het geheel nog 1 minuut.
5. Roer 750 ml water, het bouillontablet en de crème fraîche erdoor.
6. Leng het aardappelzetmeel aan met een beetje water en roer het door de soep.
7. Nog even doorkoken.
8. Voeg de mosselen toe en breng de soep op smaak met peper en zout.
9. Strooi er wat venkelgroen over.

### RECEPT VAN



visrecepten.nl